



CARCHELO ROSÉ 2020



Tipo de vino:

Vino joven rosado
13 % Alc.



Añada:

2020.



Localización:

D.O.P JUMILLA.



Producción:

5.643 botellas de 750 cl.



Tipos de uva:

100 % Monastrell,



Vendimia:

Vendimia manual el 3 de Septiembre de 2020 en cajas de 250 kg.



Caja:

6 botellas de 750 cl.



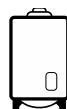
Conservación:

Entre 8 y 10 °C.



Suelos:

Ladera norte del paraje Fuente de las perdices, viñas de más de 30 años sobre suelos franco-arenosos y cubierta caliza.



Vinificación:

Maceración en frío en depósito de acero inoxidable entre 9 y 12 horas, sangrado del mosto flor, desfangado y fermentación alcohólica a 12°C en depósito de acero inoxidable de 5.000 litros.



Crianza:

Sin crianza



Nota de cata:

Aspecto: Intenso color rojo grosella con ribetes rosáceos, muy luminoso y brillante.

Nariz: Limpia y pronunciada, con aromas de árbol en flor, rosas, cítricos, frutas rojas como frambuesas y grosellas y frutas de hueso como melocotón y albaricoque verde.

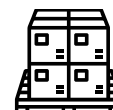
Boca: Equilibrado, con una agradable acidez y cuerpo envolvente. Aromas frescos e intensos de carácter frutal con fondo persistente y seco.

Se recomienda maridar con aperitivos, parrilladas de verduras, pescados, pastas con salsa blanca y arroces melosos.



Premios y puntos :

Semana vitivinícola: 93
Premios Eco racimo: G Oro.
Global Rosé Masters: Bronce



Paletización

*Palet 120x80 cm:
125 cajas x 6 bot.
Peso 1.050 kg
Altura 185 cm

*Palet 120x 100 cm:
140 cajas x 6 bot.
Peso 1.176 kg
Altura 185 cm



Certificados:

Certificado ecológico
Certificado Vegano

